

CARATTERISTICHE DESCRITTIVE

Il prodotto è uno sfarinato ottenuto mediante macinazione e conseguente separazione delle impurità e delle sostanze estranee, ricavato esclusivamente da cariossidi sane e mature di una miscela di grani razionalmente conservati preferibilmente non oltre un anno dalla più recente stagione di raccolta.

DESTINAZIONE

Il prodotto è destinato sia al consumatore finale (confezioni da un kg) che all'industria.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore	bianco tipico-grigio
odore	tipico
sapore	tipico, privo di note estranee
aspetto	esente da grumi, asciutto e impalpabile

CARATTERISTICHE ANALITICHE

umidità	14,0-15,5 % max
grassi ss	1,5 % max
PH	5,8
ceneri	0.40% max
Sostanze azotate(Nx5.7)	9.0% min

CARATTERISTICHE PLASTICHE

DESCRIZIONE	VALORE MIN	VALORE MAX
Assorbimento brabender	53%	57%
Tempo di sviluppo	1' 30''	2'
Stabilità	3'	11'
Rammollimento	50ub	120ub
Amido danneggiato	18ucd	21ucd
W	210	250
P/L	1	1,8

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	U.M.	Valore standard
carica batterica aerobica totale	UFC/g	100.000
coliformi	Ufc/g	300
escherichia coli		assenti
salmonella	UFC/25g	Assenti
stafilococco aureo	UFC/g	10
lieviti	Ufc/g	1000
muffe	Ufc/g	1000

MICOTOSSINE

PARAMETRO	UM	Valore standard
aflatossine B1	ppb	max 2
aflatossine B1+B2+G1+G2		max 4
ocratossina A		max 3
zaralenone		max 75
deossinivalenolo		max 750

LIGHT FILTH TEST

PARAMETRO	U.M.	STANDARD
frammenti di artropodi	N/g	max 20/100
peli di roditore		assenti
altre impurità		max 5/50
insetti interi vivi o morti		assenti

METALLI PESANTI

PARAMETRO	U.M.	STANDARD
Cadmio	mg/kg	max 0,03
Piombo		max 0,2

RESIDUI DI ANTIPARASSITARI: il prodotto non supera i limiti fissati dal Reg. CE 396/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

CONFEZIONAMENTO E IMBALLO

CONFEZIONE	PESO NETTO Kg	CONF/FARDELLO	CONF./PALLET EURO
sacchetto	1	10 sacchetti	88 fardelli
sacco marrone	25	-	28 sacchi
Sacco marrone	50		20 sacchi
Cisterna inox			

Pallet Euro: cm 120 x 80.

A richiesta possono essere forniti pallet di diversa misura.

Materiale imballaggi:

- polipropilene coestruso spessore 55;
- pura cellulosa, esente da fibre rigenerate;
- rafia polipropilenica

Tutto il materiale utilizzato corrisponde alla normativa nazionale sull'imballaggio di farine per l'alimentazione umana

Tipi di sacchi:

- a bocca aperta con cucitura doppia
- a valvola autochiudenti

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

La durata del prodotto - conservato secondo le istruzioni - è di mesi 12.

Da conservare in luogo fresco ed asciutto a una temperatura non superiore a 25-30 °C.

Umidità relativa: 70% max

OGM

La farina deriva dalla macinazione di grani non modificati geneticamente.